ÉCOLE
Gault&Millau
l'expert gourmand

COURS DE CUISINE POUR TOUS

janvier > juillet
2014

cercleculinaire.com

Cette nouvelle année 2014 a une saveur toute particulière. L'école Gault&Millau, signature emblématique de la gastronomie et de l'art de vivre « à la française », prend le relais du Cercle Culinaire de Rennes.

Le Centre Culinaire Contemporain affiche ainsi son ambition de lieu unique dédié aux manières de manger, à la création gastronomique et alimentaire.
Ce nouveau programme de cours de cuisine pour petits et grands reprend les ingrédients habituels qui ont fait notre notoriété depuis 20 ans et s'enrichit de multiples nouveautés !
Nous poursuivons notre aventure au sein du réseau national des Cercles Culinaires de France. Vous pouvez donc accéder à notre programmation sur cercleculinaire.com en sélectionnant "Rennes - école Gault et Millau".

"LIEU UNIQUE DÉDIÉ AUX MANIÈRES DE MANGER"

Le site a été totalement repensé pour vous simplifier la vie et faciliter votre sélection de cours de cuisine.
En songeant aux bons moments à partager en famille et entre amis, nous vous souhaitons d'aborder cette nouvelle année en toute sérénité !

Freddy Thiburce
Directeur général

CENTRE CULINAIRE contemporain

Expertise et convivialité :
La référence des cours de cuisine en france depuis 1994

Prenez un espace convivial. Placez-y 8 à 12 participants et un cuisinier-pédagogue.

Faites comprendre « pourquoi on fait comme ça » plutôt que « c'est comme ça qu'on fait ».

Faites refaire par les participants tout ce qui vient d'être appris dans des cuisines équipées comme chez soi.

Donnez-leur le savoir-faire pour réussir de merveilleux petits plats en rentrant à la maison.

Ajoutez-y beaucoup de bonne humeur et servez en proposant des thèmes très variés.

Nouveautés 2014 !

Une nouvelle signature « L'école Gault&Millau / Centre Culinaire Contemporain »

Un nouveau lieu sur Rennes Atalante Champeaux 8 rue Jules Maillard de la Gournerie (en face la Maison des Agriculteurs) / Adresse GPS : latitude 48.1155398 - Longitude 1.71380309999995. / Parking gratuit !

Un équipement très moderne et adapté à tous, petits, grands et personnes à mobilité réduite.

Un nouveau site Internet, plus intuitif : www.cercleculinaire.com

Un nouveau service « LE MAG », chaque semaine, les « 3 idées recettes d'Alexandra » vous sont adressées sur votre e-mail.

Et bien plus encore ...

ET BIEN PLUS ENCORE !

Vos événements sur mesure

Pour les particuliers, vous constituez votre groupe familial ou d'amis(es) afin d'être 8 à 12 participants et nous mettons en musique vos instants gourmands et récréatifs.
Des instants de partage inoubliables !
Pour les entreprises, vous constituez également une équipe à partir de 8 collaborateurs et nous vous proposons des cours de cuisine « team building » pour un moment convivial, de cohésion en équipe ou mieux encore, d'inspiration à la créativité.
Des offres « sur mesure » rien que pour vous !
sguy@centreculinaire.com

Les restaurants

Tous les jours, du lundi au vendredi, vous pouvez déjeuner sur l'un des trois espaces de restauration du Centre Culinaire Contemporain :
- Le comptoir d'essai, petite restauration de chefs à déguster sur le pouce au fil des saisons.
- Le restaurant d'essai, cuisine de chefs et tests sous la houlette de Loïc Pasco.
Réservation : 02 99 31 45 31 à partir de 9H
- Le restaurant d'application en crêperie et pizzeria de l'EMC (Ecole Maître Crêpier)
Réservation : 02 99 34 86 76 à partir de 9H

La boutique (ouverture avril 2014)

Epicerie, livres, matériel et ustensiles « testés et approuvés » seront référencés.
Une sélection qui facilite le choix en toute confiance avec par exemple la gamme premium de « Bretagne Excellence » et des produits lauréats du Concours Général Agricole.

CHOISIR & S'INSCRIRE

L'offre de cours de cuisine court de janvier à juin 2014.
Cette année, vous gérez votre propre compte client de chez vous. Vos inscriptions, mais aussi l'utilisation de vos avoirs, de vos bons cadeaux, simple et pratique depuis la maison sur www.cercleculinaire.com !

(Les conditions générales de vente à distance restent les mêmes)

UN SEUL THÈME OU PLUSIEURS, C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ !

Une nouvelle programmation de cours de cuisine avec des produits de saison, une nouvelle équipe de «*cuisiniers pédagogues*» aux côtés de Thierry et Tugdual.
Un seul thème ou plusieurs, c'est vous qui choisissez. De 7 à 77 ans, tout le monde s'y retrouve pour apprendre, se perfectionner, trouver de nouvelles idées recettes, se détendre et (se) faire plaisir.
Cours d'une durée estimée en fonction d'un temps théorique de préparation qui oscille d'1h30 à 4h30 et des prix de 25 à 90€.

POUR S'INSCRIRE :

Choisissez vos thèmes parmi les cours proposés. Cliquez sur *cercleculinaire.com*, sélectionnez "Rennes-école Gault et Millau", inscrivez-vous et réglez en ligne. Le bon de commande vous parviendra instantanément sur votre messagerie. Si besoin, n'hésitez pas à joindre Sandrine Guy sur sguy@centreculinaire.com

OFFRE DE FIDÉLITÉ

Une offre de fidélité pour les particuliers* de 10€ tous 2 cours achetés** à déduire dès le 3ème, le 6ème, le 9ème etc….
10€ de remise à partager entre ami(es) pour votre parrainage. Vous avez déjà participé à l'un de nos cours de cuisine, parrainez la personne de votre choix, vous bénéficierez l'une et l'autre de 5€ de remise (offre non cumulable).

**à titre individuel (par une seule et même personne pour des thèmes différents). - **sauf mention contraire*

OFFRE SPÉCIALE COMITÉ D'ENTREPRISE

Les CE disposent de conditions personnalisées et préférentielles : 5€* de remise par cours*
*(*offre individuelle sur les cours programmés, non cumulable).*

MODE D'EMPLOI

1) ACCUEIL AUTOUR D'UN PETIT CAFÉ : LE CHEF EXPLIQUE

La cuisine, c'est tout simple : il faut juste comprendre le "pourquoi" des choses, maîtriser les techniques de base, et pour ça, quoi de mieux qu'un cuisinier-pédagogue pour vous l'expliquer !

2) ON PASSE EN CUISINE !

On enfile un vrai tablier, on se lave les mains. Et puis, c'est sympa de se retrouver à plusieurs : on échange ses "trucs", on discute, on rit...

3) AVEC LES CONSEILS DES CHEFS, ON MET LA MAIN À LA PÂTE

On découvre les trucs et astuces des cuisiniers pour acquérir les techniques et s'initier aux tours de mains. L'application pratique pour réaliser soi-même les recettes dans une cuisine entièrement équipée.

4) LE REPAS, ON ÉLABORE ET ON PARTAGE

On déguste ses réalisations et on échange en toute convivialité. C'est cela la philosophie de l'école Gault&Millau : apprendre des nouvelles recettes oui, mais se détendre et s'amuser aussi !

5) ON EST CAPABLE DE REFAIRE À LA MAISON

On emporte ses fiches recettes chez soi pour son plaisir... et celui des autres ! Ainsi, on repart avec tout un stock d'idées recettes... avec l'envie de les partager pour le plus grand bonheur des amis et de la famillle !

6) UN BON MOMENT TOUS ENSEMBLE

Après l'effort, le réconfort, on passe à table avec le chef pour se régaler et partager !

VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

Vous constituez votre groupe et nous mettons en musique vos instants gourmands !

DES COURS DE CUISINE ENTRE AMIS OU COLLÈGUES !

En matinée ou en soirée, sur demande, nous organisons des cours à façon, pour des groupes constitués de 8 à 12 personnes :
cours de cuisine, dîners-dégustation ou soirées à thèmes (oenologie, fromages, mets et vin, etc.)...
Un événement convivial et sur mesure rien que pour vous !

SPÉCIAL INCENTIVES

Pour dynamiser un groupe, rien de tel qu'un projet original où chacun s'implique. Un cours de cuisine à la carte permet de motiver une équipe autour d'un objectif partagé, fédérateur, ludique et didactique. Contactez-nous, nous vous proposerons une prestation adaptée.

DES COURS DE CUISINE POUR LES PROS !

Pour des réunions de commerciaux, d'équipes marketing ou R&D, un show-room produits ou des démonstrations culinaires pour vos clients, revendeurs ou distributeurs, ou tout simplement pour un lancement de produits ou une présentation à la presse, privatisez un cours de cuisine à votre marque. Vous pouvez également bénéficier de cours de cuisine personnalisés pour valoriser les usages culinaires de vos produits. Succès garanti !

Devis sur-mesure à sguy@centreculinaire.com
Tél : 02 99 31 45 45

Offrez nos bons cadeaux à vos proches ou à vos équipes.
Une idée originale pour surprendre et faire plaisir !

C'EST BON D'APPRENDRE

LE B.A-BA DE LA CUISINE

Cycle de 3 cours

01 **TECHNIQUES #1**

Tailler des légumes, cuire au lait, liaison crème
Cuire un ragoût à brun
Réaliser un appareil à crème prise sucrée

Les recettes :
Crème Dubarry
Navarin d'agneau, légumes d'hiver
Crème brûlée vanille

02 **TECHNIQUES #2**

Lever un filet de poisson, réduction et liaison à la crème
Cuisson minute d'une viande au beurre clarifié, réaliser une sauce par réduction
Réaliser une pâte à choux et une sauce chocolat

Les recettes :
Cassolette de poisson, fondue de poireaux façon gratin
Onglet de bœuf à la bordelaise, pommes Darphin
Profiteroles sauce chocolat

03 **TECHNIQUES #3**

Travailler la feuille de brick, cuire un œuf mollet
Pocher une viande, cuire un riz par absorption
Réaliser une royale à base d'œufs et un caramel au beurre salé

Les recettes :
Croustillant de Sainte-Maure, œuf poché,
Blanquette de veau à l'ancienne, risotto aux champignons
Pain perdu aux épices, caramel au beurre salé

OFFRE SPÉCIALE ! 3 cours = 120€

Durée estimée : 3 x 4h00
Prix spécial pour le cycle de 3 cours !
~~130 Euros~~ 120€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : samedis 25/01, 01/02 et 08/02/2014 à 10h00
**remise incluse*

cuisiner

LE B.A-BA DE LA BOULANGERIE

Avec **Sylvain Herviaux,** Meilleur Ouvrier de France

04 FAIRE SES PAINS ET SES SANDWICHS

Buns crabe, avocat, pomme, mayonnaise allégée
Bagels saumon, huile d'olive, concombre, roquette
Burger jambon de pays, guacamole, tomate concassée, roquette, confiture de griottes

En cuisine :
Faire différentes pâtes à pains
Façonner des pains individuels
Réaliser des sandwichs haut de gamme

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
Date et heure : samedi 07/06/2014 à 10h00

LE B.A-BA DE LA PÂTISSERIE

Avec **William Chauou**, maître artisan

05 LA PÂTE À CHOUX

Religieuse craquelin, café praliné
Eclair mangue, fruit de la passion
Pièce montée pour débutant

Durée estimée : 04h00
Prix : 60€
Date et heure : mardi 11/02/2014 à 18h00

06 LA PÂTE FEUILLETÉE

Pâte feuilletée chocolat
Pâte feuilletée citron vert

Durée estimée : 04h00
Prix : 60€
Date et heure : mardi 25/02/2014 à 18h00

Avec **Jean Luc Raimondi**, professeur de pâtisserie

07 LES MACARONS

Macaron à l'huile d'olive et tapenade
Macaron caramel fleur de sel
Macaron framboises fraîches

En cuisine :
Réaliser une meringue française
Confectionner des garnitures salées et sucrées.

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€
Dates et heures : mardi 18/03/2014 à 18h00, mardi 25/03/2014 à 10h00

08 LES CHOCOLATS DE PÂQUES

Mise au point du chocolat
Moulage

En cuisine :
Repartez avec vos chocolats de Pâques

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€
Date et heure : lundi 14/04/2014 à 18h00

Un petit en-cas est prévu et compris pour chacun des cours pâtisseries.
Ces cours ne bénéficient pas de la remise de 10 euros (non cumulable).

LA PÂTISSERIE BRETONNE C'EST TENDANCE

Avec **Eric Jubin, chocolaterie de Pont Aven,** ancien élève d'Yves Thuriès et de Pierre Hermé

09 LA PÂTISSERIE AU BLÉ NOIR

Mousse au chocolat, sablé et crème glacée au blé noir
Gâteau de voyage, le financier aux framboises et tarte aux fraises
Crème brûlée au blé noir

En cuisine :
Réaliser mousse, crème, glace, pâte sablée au blé noir

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€
Date et heure : mercredi 14/05/2014 à 10h00

Avec **William Chauou,** maître artisan

10 LA PÂTISSERIE BRETONNE

Kouing Aman
Tarte caramel beurre salé
Far breton
Galette façon « *Traou Mad* »

Durée estimée : 04h00
Prix : 60€
Date et heure : mardi 08/07/2014 à 18h00

Les cours du #4 au #10 ne bénéficient pas de la remise de 10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE B.A-BA DES PTITS CHEFS

11 JE CUISINE AVEC MAMAN OU PAPA

Crumble qui rit
Crème caramel mais au chocolat

En cuisine :
Tailler des légumes en julienne
Réaliser un appareil à crumble
Faire un caramel

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€ le binôme
Dates et heures : lundi 03/03/2014 à 10h00, mardi 29/04/2014 à 10h00

12 JE CUISINE AVEC MAMIE OU PAPI

Cuisses de poulet à la moutarde crémée, riz pilaf
Pommes au four

En cuisine :
Confectionner une marinade et rôtir une viande blanche
Rôtir un fruit

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€ le binôme
Dates et heures : mercredi 12/03/2014 à 10h00, mercredi 7/05/2014 à 10h00

13 LA CUISINE DES PETITS GOURMANDS 7-11 ANS

Carbonara de saumon aux courgettes
Crémeux Carambar

En cuisine :
Tailler des courgettes en spaghettis
Réaliser une sauce par réduction
Confectionner un appareil à crème prise

Durée estimée : 4h00
Prix : 30€
Dates et heures : mercredi 05/03/2014 à 10h00, lundi 28/04/2014 à 10h00

14 LA CUISINE DES PETITS GOURMANDS 12-15 ANS

Risotto au bœuf façon Chili
Crème brûlée chocolat

En cuisine :
Cuisson d'un émincé de bœuf
Cuire au bain marie

Durée estimée : 4h00
Prix : 30€
Dates et heures : lundi 10/03/2014 à 10h00, mardi 06/05/2014 à 10h00

Ces cours ne bénéficient pas de la remise des 10€

+ GOÛTER D'ANNIVERSAIRE SUR-MESURE

Recettes ludiques : Gaufres maison
Chocolat chaud à l'ancienne
Les recettes peuvent être adaptée aux goûts des enfants.

Durée estimée *2h30 - de 14h30 à 17h00*
Prix *25€ par enfant (groupe de 8 enfants minimum)*

LA CUISINE DES ENFANTS AVEC ALEXANDRA BEAUVAIS

Cuisinier-auteur et forte de diverses expériences universitaires et pédagogiques, Alexandra Beauvais est expert associé sur le Centre Culinaire Contemporain. Elle est notamment la cheville-ouvrière avec une designer et un sociologue d'un programme expérimental d'apprentissage à la cuisine pour les enfants.

15 MES PREMIÈRES RECETTES BRETONNES

Tartine de poulet de Janzé
Gâteau breton
Et une surprise pour mardi-gras….

En cuisine :
Réaliser une tartine chaude
Confectionner une pâtisserie régionale

Durée estimée : 3h30
Prix : 45€ avec l'ouvrage !
Dates et heures : mardi 04/03/2014 à 10h00, mercredi 30/04/2014 à 10h00

Ces recettes sont extraites de l'ouvrage « Mes premières recettes bretonnes » paru aux Editions Ouest-France dans la collection « Les P'tits loups en cuisine ».

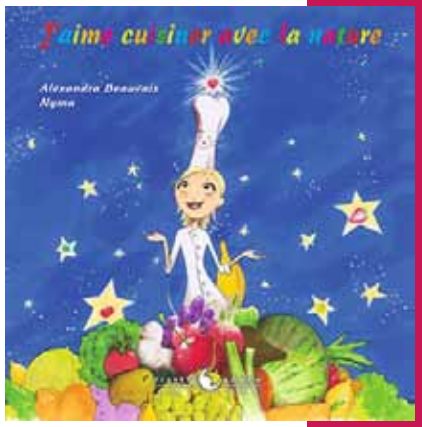
16 LE SPÉCIAL « FAIT MAISON » RIEN QUE POUR LES ENFANTS !

La fameuse pâte à tartiner au goût noisette…
La sauce « ketchup » !

Pendant les cuissons, atelier créatif pour réaliser soi-même ses étiquettes.
Les enfants repartent avec leurs réalisations. Le goûter est inclus avec du jus de fruit et un gâteau « fait maison » !

Durée estimée : 4h00
Prix : 40€ et repartez avec 2 magnifiques petits pots !
Dates et heures : vendredi 07/03/2014 à 10h00, lundi 05/05/2014 à 14h00

Ces recettes sont extraites de l'ouvrage « J'aime cuisiner avec la nature » paru aux Editions Planète Rêvée



17 ET AUSSI… POUR LES PARENTS !

Je cuisine la nature et soutiens les Blouses Roses

Salade de Roquette à l'italienne
Quiche aux orties
Sablé à la bruyère, salade de fruits de saison

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€
Date et heure : vendredi 16/05/2014 à 18h30

Du soleil dans les hôpitaux et les maisons de retraite. Créée en 1944, l'association est composée de plus de 4000 bénévoles répartis en France dans 501 établissements. Elle a pour mission de distraire les malades de tous âges, par des activités ludiques, créatives et artistiques.

Alexandra Beauvais vous propose un atelier-cuisine dont **la totalité des recettes sera reversée à l'association !**

LES BLOUSES ROSES
animation loisirs à l'hôpital

C'EST PRATIQUE

MES PAUSES DÉJEUNER DU MERCREDI

Sans prise de tête une heure de pause pour apprendre et déjeuner !

18 MA PAUSE DE JANVIER

Crumble de Saint-Jacques à la mimolette
Et, fait à l'avance par le Chef :
Financiers chocolat et fruits secs

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 29/01/2014
à 12h30

19 MA PAUSE DE FÉVRIER

Pavé de cabillaud au beurre blanc, wok de légumes
Et, fait à l'avance par le Chef :
Panna cotta aux kiwis

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 19/02/2014
à 12h30

20 MA PAUSE DE MARS

Wok de poulet aux noix de cajou et légumes
Et, fait à l'avance par le Chef :
Tarte au chocolat

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 19/03/2014
à 12h30

21 MA PAUSE D'AVRIL

Tabdilé libanais
Et, fait à l'avance par le Chef :
Gâteau à la patate douce

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 16/04/2014
à 12h30

22 MA PAUSE DE MAI

Salade de poulet Thaï, mayo d'avocat
Et, fait à l'avance par le Chef : Soupe de fraises aux épices, crème fouettée

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 21/05/2014
à 12h30

23 MA PAUSE DE JUIN

Steak tartare grillé au bleu, pommes de terre nouvelles au beurre
Et, fait à l'avance par le Chef :
Smoothie aux nectarines

Durée estimée : 1h30
Prix : 25€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 18/06/2014
à 12h30

ESPRIT ACTUEL

24 LES BOULETTES DU MONDE

Cornet d'Arancinis
Kefta orientale
Falafels & houmos

En cuisine :
Réaliser et façonner des farces de viandes et légumes

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : jeudi 13/02/2013 à 18h30

25 PETITES BOUCHÉES SALÉES ET SUCRÉES

Brochettes yakitori
Beignets de chair de crabe et cives
Muffins champignons et lard paysan
Minestrone mangue, sirop citron vert, Chantilly chocolat blanc

En cuisine :
Epater vos amis à l'apéro

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 25/02/2014 à 10h00, samedi 15/03/2014 à 10h00, jeudi 03/04/2014 à 18h30, mardi 10/06/2014 à 10h00

26 CUISINEZ À LA PLANCHA

Salade d'encornets, copeaux jambon sec, fromage blanc alliacé
Plancha de daurade, sauce vierge, légumes du moment

En cuisine :
Préparer des encornets
Techniques de cuisson à la plancha

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€ 1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 24/06/2014 à 10h00, samedi 05/07/2014 à 10h00

27 TROP BON LES SOUPES !

Les soupes savoureuses et chics avec Alexandra Beauvais

Cappuccino de foie gras
Soupe de crustacés à l'orange
Soupe de fruits de saison au gingembre

En cuisine :
Réaliser un fumet de crustacés
Réaliser une soupe dessert

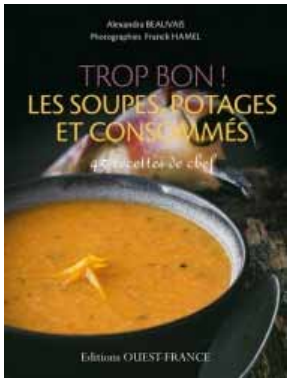
Durée estimée : 4h00
Prix : 50€ *avec l'ouvrage d'Alexandra « Trop bon les soupes, potages et consommés »*
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 05/02/2014 à 10h00

28 VOS BRUNCHS, PLAISIR SANS GLUTEN

Scones au fromage
Mini cake salé aux épices
Petit pot de crème vanille
Granola au muesli fait maison, fromage blanc

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€ *avec l'ouvrage d'Alexandra «Fait Maison, Sans Gluten»*
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : jeudi 10/04/2014 à 18h30, mardi 20/05/2014 à 10h00

Les cours avec Alexandra Beauvais ne bénéficient pas de la remise de 10 euros (non cumulable).



innover

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

C'EST TOUJOURS TENDANCE !

29

ESPUMA & ÉMULSION

Noix de Saint-Jacques mi cuites,
émulsion coco-citronnelle, mousse teriyaki
Financiers, émulsion de fruits exotiques,
mangue caramélisée

En cuisine :
Techniques et utilisation d'un siphon

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mardi 11/03/2014 à 10h00

30

LA CUISINE CHOCOLAT

Dos de cabillaud saveur cacao, infusion
de thé matcha au chocolat blanc
Risotto au chocolat et caramel

En cuisine :
Le chocolat du plat au dessert

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 28/01/2014
à 10h00, jeudi 20/02/2014,
samedi 29/03/2014 à 10h00

31

CUISINEZ MALIN ET DÉGUSTEZ EN FAMILLE

Pintade au chorizo, purée de carottes
à l'anis vert
Poires et pruneaux pochés au vin épicé

En cuisine :
Cuisinez un plat pour 4 personnes et
emportez votre menu à la maison

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€ avec en cadeau un
« 4 en 1 Pyrex » offert* !
Date et heure : vendredi 24/01/2014
à 10h00

Attention, pensez à prendre votre glacière !
**Valeur du 4 en 1= 16 euros*
Ce cours ne bénéficie pas de la remise de 10 euros (non cumulable).

imaginer

SE SENTIR BIEN

SE SENTIR BIEN ET MANGER ÉQUILIBRÉ

avec **Aude Dezalleux-Salmon**,
diététicienne – nutritionniste

32 **MENU ÉQUILIBRÉ EN HIVER**

Financier au reblochon et tomates confites
Saint Jacques citron vert, crème brûlée fenouil/badiane
Banane rôtie, crémeux miel/balsamique

Durée estimée : 4h00
Prix : 55€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : jeudi 23/01/2014 à 10h00

33 **MENU ÉQUILIBRÉ AU PRINTEMPS**

Velouté d'avocat, glaçon de fraises
Filet mignon farci mozza, tomates séchées et crumble de courgettes
Tarte citron vert et spéculos

Durée estimée : 4h00
Prix : 55€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : vendredi 20/06/2014 à 10h00

SPÉCIAL JEUNES MAMANS

avec **Sylvie Gautron**,
diététicienne-nutritionniste

Gautron, diététicienne – nutritionniste
Passer du lait à une alimentation diversifiée est une étape importante pour votre bébé.
Pour franchir ce cap en douceur, des recettes bon marché, faciles, accompagnées de conseils pratiques, de principes nutritionnels pour la bonne croissance de votre enfant.

LES PREMIERS REPAS DE BÉBÉ

34 Mixé frais au cœur de laitue
Parmentier d'agneau aux légumes de saison
Délice perlé aux fruits

Durée estimée : 4h00
Prix : 55€
Date et heure : mardi 25/03/2014 à 18h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CUISINEZ AVEC LES SAISONS

35 CUISINEZ L'HIVER

Poitrine de lard confite aux herbes et épices, légumes de saison
Riz au lait, pommes caramélisées, crumble de biscuits

En cuisine :
Pocher et confire une viande
Cuire un riz au lait au four

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : Samedi 18/01/2014 à 10h00

36 CUISINEZ LE PRINTEMPS

Asperges meunières, crème de morilles, crispy de coppa et parmesan
Mignon de veau, jus d'oignons fumés, légumes printaniers au beurre salé

En cuisine :
Peler et cuire des asperges
Réaliser une sauce mousseline
Saisir une viande et réaliser un jus d'oignons fumés

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 13/05/2014 à 10h et jeudi 22/05/2014 à 18h30

37 CUISINEZ L'ÉTÉ

Fricassée de volaille aux langoustines, riz craquant
Mascarpone, concassé de pistaches, fraises parfum d'oranges

En cuisine :
Découper à cru une volaille
Décortiquer des langoustines et réaliser un coulis

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : jeudi 26/06/2014 à 18h30, mardi 08/07/2014 à 10h00

CUISINEZ AVEC LES PRODUCTEURS

38 LE COCHON AVEC LA FAMILLE DENOUAL DE MÉDRÉAC

Boudin noir pané sur lit de mesclun, noix et lard paysan
Échine de porc en croûte de sel, purée de chou-fleur au lait ribot

En cuisine :
Réaliser 2 recettes avec le Chef et le producteur de cochon

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : vendredi 21/03/2014 à 10h00

39 LE CIDRE AVEC LOÏC BERTHELOT DE BÉDÉE

Œuf cocotte, sauce Cidre et Camembert
Cocotte de jarret au cidre, ail et gingembre, légumes du moment.

En cuisine :
Réaliser 2 recettes avec le Chef et le producteur de cidre

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 26/02/2014 à 18h30

40 LES HUÎTRES AVEC CÉLINE MAISONS DE CANCALE

Croustillant aux huîtres caramélisées et gingembre
Risotto d'artichaut à la crème d'huîtres

En cuisine :
Réaliser 2 recettes avec le Chef et le producteur d'huîtres

Durée estimée : 4h30
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : vendredi 28/03/2014 à 18h30

SAVEUR OCÉANIQUES

41 POISSONS D'HIVER

Pavé de saumon fumé juste tiédi, émulsion de gingembre, condiment concombre
Blanquette de lotte, légumes d'hiver et morilles

En cuisine :
Pocher un poisson
Réaliser un condiment et une émulsion
Lever un filet de poisson rond
Réaliser un fumet et une sauce réduite

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 04/02/2014 à 10h00, samedi 22/02/2014 à 10h00, jeudi 06/03/2014 à 18h30

42 POISSONS D'ÉTÉ

Filet de rouget en escabèche
Solette aux fruits secs et romarin, beurre mousseux

En cuisine :
Lever un filet de poisson
Réaliser une escabèche
Paner et cuire meunière

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 27/05/2014 à 10h00, jeudi 05/06/2014 à 18h30, samedi 21/06/2014 à 10h00

43 SAINT-JACQUES

Cuit–cru croustillant, Saint-Jacques, coulis de cresson/gingembre
Corolle de Saint-Jacques, émincé de chou au curry, réduction de Gewurztraminer

En cuisine :
Ouvrir et décoquiller des Saint-Jacques
Cuisiner des produits terre & mer

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : samedi 11/01/2014 à 10h00, mardi 11/02/2014 à 10h00

44 SAINT-JACQUES

Bouillon Miso, Saint-Jacques et Nori
Moelleux de Saint-Jacques, crème de ciboulette

En cuisine :
Réaliser un fumet de Saint-Jacques
Confectionner une mousse de coquillages

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : Samedi 01/03/2014 à 10h00, jeudi 20/03/2014 à 18h30

se régaler

45 HOMARD BRETON

Haricots verts, pêche, médaillons de homard, beurre mousseux à la coriandre
Risotto de homard breton

En cuisine :
Préparer et cuire un homard
Réaliser un fumet de homard

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : Mardi 17/06/2014 à 10h00, jeudi 03/07/2014 à 18h30

46 ORMEAUX SAUVAGES ET COUTEAUX DE BRETAGNE

Ormeaux panés au Panko*, beurre de yuzu, kumquat confit
Couteaux des Hébihens, graines et persillade

En cuisine :
Préparer, paner et cuire des ormeaux
Préparer et cuire des couteaux

**Panko : chapelure japonaise*

Durée estimée : 4h00
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : jeudi 12/06/2014 à 18h30, samedi 28/06/2014 à 10h00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

SE FAIRE PLAISIR

47 CUISINEZ À PÂQUES

Gigot d'agneau, aubergines panées,
olives et jus de persil plat
Saint Honoré au chocolat

En cuisine :
Rôtir un gigot
Paner un légume
et réaliser un jus de viande
Réaliser une pâte à choux
et une pâte sucrée

Durée estimée : 4h30
Prix : 65€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 12/04/2014
à 10h00

48 CUISINEZ À LA PENTECÔTE

Meunière de ris de veau, beurre de persil,
rémoulade de céleri et pomme verte
Crème onctueuse au chocolat, riz soufflé
au caramel

En cuisine :
Blanchir et cuire meunière un abat blanc
Réaliser une crème anglaise au chocolat
Caraméliser du riz soufflé

Durée estimée : 4h30
Prix : 65€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mardi 03/06/2014 à 10h

49 SPÉCIAL FOIE GRAS

Terrine de foie gras frais
Foie gras confit au sel de Guérande
Foie gras poêlé au chutney de noix et
abricots secs, écume de cidre brut

En cuisine :
Connaître le foie gras (critères de choix,
accords foie gras & vins)
Déveiner, assaisonner, cuisson au
bain-marie et au gros sel de Guérande
Saisir un foie gras, réaliser un chutney

Durée estimée : 4h30
Prix : 75€ et repartez avec votre foie gras
en terrine de porcelaine*
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mardi 15/04/2014 à **18h00**
**Terrine en porcelaine blanche (contenance 300g) offerte !*

Les cours 49 et 50 ne bénéficie pas de la remise de 10 euros (non cumulable)

50 la Cuisine des Amoureux

Un menu à réaliser par l'un des
conjoints qui participe à l'atelier et
invite la moitié à partager le repas

En cuisine :
L'amour, ça se cuisine tous les jours !

Durée estimée : 4h30
Prix : 70€
1 verre de vin, pain & café compris.
Dates et heures : samedi 15/02/2014 à
10h00, samedi 19/04/2014 à 10h00

DÉLICES DES LICES

8h : Rendez-vous en bas de la place des Lices, à l'angle de la rue Nantaise entre le caviste et la boulangerie

8-9h : Sélection des produits sur le marché avec le Chef

9-10h : Retour à l'école Gault & Millau et petit-déjeuner

10-14h : Réalisation du menu et repas commenté par le Chef

51 **LES LICES EN HIVER**

St Jacques et foie gras,
endives à la bière, émulsion légère
Pigeonneau sauce écarlate,
purée façon Marc Angelle

En cuisine :
Faire le marché avec le Chef et cuisiner les produits du terroir

Durée estimée : 6h00
Prix : 65€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 8/03/2014 à 8h00
en bas de la place des Lices

partager

52 **LES LICES AU PRINTEMPS**

Suprême de volaille en ballotine,
cocotte de légumes de printemps aux herbes fraîches
Tartare de fraises au poivre de Sichuan,
compote de rhubarbe vanille, crème légère et crumble de sablé breton

En cuisine :
Faire le marché avec le Chef et cuisiner les produits du terroir

Durée estimée : 6h00
Prix : 65€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 24/05/2014 à 8h00
en bas de la place des Lices

53 **LES LICES EN ÉTÉ**

Dorade et langoustines rôties,
ragout de fèves, jus mentholé
Squares abricots et romarin

En cuisine :
Faire le marché avec le Chef et cuisiner les produits du terroir

Durée estimée : 6h00
Prix : 65€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 14/06/2014 à 8h00
en bas de la place des Lices

les Défis Créatifs

"En 2014, qui sera le meilleur élève de l'école Gault&Millau ?"

54 **ATELIER CRÉATIF CUISINE**

Deux équipes, deux paniers garnis et de saison et un Chef pour réaliser 3 plats dans un exercice cuisine convivial, amical, récréatif et gourmand !

En cuisine :
Mettez votre créativité au service de votre assiette

Durée estimée : 6h00
Prix : 60€
Dates et heures : samedi 17/05/2014 à 10h, samedi 12/07/2014 à 9h
Déjeuner sur place

55 **ATELIER CRÉATIF PÂTISSERIE**

Un panier d'ingrédients et les candidats confronteront leurs connaissances, leurs techniques et leur créativité au cours d'une épreuve où ils seront aidés et soutenus par le Chef pâtissier. Le meilleur des candidats se verra remettre un diplôme de meilleur pâtissier de l'Ecole Gault & Millau de Rennes.

Durée estimée : 6h00
Prix : 60€
Date et heure : samedi 22 mars 2014 à 9h
Déjeuner sur place

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

S'ÉVADER

BREIZH TOUCH DES CHEFS BRETONS

56 LA CUISINE DE LOÏC PASCO

Atelier découverte de la cuisine de notre Chef du Restaurant d'Essai au Centre Culinaire Contemporain

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mercredi 03/06/2014 à 18h30

57 LA CUISINE DE VINCENT GUILLEMOT

Atelier découverte de la cuisine du Chef de l'Adresse à Cesson Sévigné

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Dates et heures : mardi 01/04/2014, mardi 20/05/2014 à 18h30

58 LA CUISINE D'OLIVIER RUELLAN

Atelier « Buffet de printemps » avec le Chef traiteur de Saint-Malo

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€,
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : lundi 07/04/2014 à 18h30

59 LA CUISINE DE FRANÇOIS GALLE

Atelier découverte de la cuisine du Chef du Seven à Rennes

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : lundi 24/03/2014 à 18h30

LEÇONS DE CHOSES

60 CUISINEZ LES ÉPICES AVEC TUGDUAL DEBÉTHUNE

En cuisine :
Sentir, toucher, goûter tout un panorama d'épices

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : mardi 08/04/2014 à 10h00

61 BOCAUX : CUISINEZ LES LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON AVEC SAMUEL SAMSON

En cuisine :
Préparez vos conserves pour vous évader toute l'année. Techniques d'appertisation et de conservation.

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : vendredi 13/06/2014 à 10h00

CUISINE D'AILLEURS

62 CUISINEZ ITALIEN AVEC THIERRY BRYONE

Foie de veau à la Vénitienne, polenta olives et parmesan
Bonet *(dessert cacao et Amaretti)*

En cuisine :
Découverte de la cuisine italienne

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 05/04/2014 à 10h00

63 CUISINEZ ASIATIQUE AVEC AURÉLIE HUON

Bobun : nems de viande marinée et salade
Brochette de poulet au Satay
Perles du Japon, lait de coco (Che chuoi)

En cuisine :
Découverte de la cuisine asiatique

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : samedi 26/04/2014 à 10h00

64 CUISINEZ INDIEN AVEC VÉRONIQUE LE BERRE

Byriani d'agneau aux épices douces
Samoussas faciles
Raïta d'ananas, Lassi au safran

En cuisine :
Découverte de la cuisine indienne

Durée estimée : 4h00
Prix : 50€
1 verre de vin, pain & café compris !
Date et heure : vendredi 28/02/2014 à 18h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

déguster

CÔTÉ CAVE

LES ATELIERS DE MAURICE CHASSIN, ŒNOLOGUE ET EXPERT DU GOÛT

Apprendre à goûter, c'est accéder à une meilleure connaissance de ses préférences alimentaires, mais aussi de l'aliment et ainsi mieux choisir pour satisfaire son plaisir et celui des autres.
Maurice Chassin vous propose une sélection de produits de saisons avec d'élégants et surprenants accords.

65 **LE PARCOURS INITIATIQUE OENOLOGIE**

Pour découvrir les vins et s'initier à la dégustation, Maurice Chassin, oenologue expert du goût de l'Institut de Dégustation de Tours vous propose un parcours initiatique en 4 thèmes et autant de conférences. Dégustation à l'appui...

Durée estimée : 3h00 x 4
Prix : 150€ les 4 conférences
Dates et heures : lundis 03/02, 17/02, 03/03 et 17/03/2014 à 19h30

66 **LES ACCORDS VINS/ POISSONS/ CRUSTACÉS**

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
Date et heure : jeudi 06/02/2014 à 19h30

67 **LES ACCORDS VINS / VIANDES**

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
Date et heure : jeudi 17/04/2014 à 19h30

68 **LES VINS ET LA CUISINE À L'APÉRITIF**

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
Date et heure : jeudi 15/05/2014 à 19h30

69 **VINS ET ACCORDS DIFFICILES**

Salade, tomates, légumes...

Durée estimée : 4h30
Prix : 60€
Date et heure : jeudi 19/06/2014 à 19h30
*(salade, tomates, légumes)

LA SOIRÉE DÉGUSTATION WHISKY AVEC STÉPHANE FOUCHER

Soirée exceptionnelle riche en découvertes olfactives et gustatives… Stéphane Foucher vous propose une approche originale du monde du whisky alliant culture et dégustation.

70 **Durée estimée :** 2h30
Prix : 60€
Date et heure : vendredi 21/02/2014 à 20h00

Les soirées « côté cave » ne bénéficient pas de la remise de 10€ (non cumulable) et un minimum de 15 personnes est requis. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES SOIRÉES VINS AVEC AURÉLIE DENAIS, SOMMELIÈRE ITINÉRANTE

71 **INITIATION À LA DÉGUSTATION SANS MODÉRATION**

Un atelier œnologique à l'aide de supports sur le vocabulaire de la dégustation. Méthodes pédagogiques ludiques par le jeu, puzzle sur le cycle et les travaux de la vigne, conseils accords mets et vins.

Durée estimée : 2h30
Prix : 55€
Date et heure : vendredi 14/02/2014 à 19h30

72 **LE MUSCADET : RETOUR EN GRÂCE !**
Soirée exceptionnelle ! Reconnaissances des crus communaux. Une approche originale d'un vin tombé en désuétude et qui mérite de revenir sur le devant de la scène.

Durée estimée : 2h30
Prix : 55€
Date et heure : vendredi 04/04/2014 à 19h30

73 **COMMENT APPRIVOISER LES VINS NATURELS !**

Rencontrez les vins natures et apprenez à les mettre en condition pour de belles dégustations. Comprenez les vins issus de l'agriculture biologique, ce qu'est la biodynamie dans les vignes...

Durée estimée : 2h30
Prix : 55€
Date et heure : vendredi 06/06/2014 à 19h30

LES LUNDIS DES GRANDS CHEFS

Le Centre Culinaire Contemporain crée un programme original de conférence, démonstration culinaire, atelier créatif, avec la complicité d'un Grand Chef emblématique de la Nouvelle Cuisine d'aujourd'hui.
Suivi d'un dîner au Restaurant d'Essai concocté par Loïc Pasco et son équipe, pour le Chef invité.
Un moyen de prolonger la conférence et de découvrir la table intime des Grands Chefs !

La cooking démo/conférence suivie d'un dîner en la présence du Chef = 90€

74 **MARC BRETILLOT**

Designer et formateur à l'ESAD de Reims (école supérieure des arts décoratifs), initiateur de l'atelier de design culinaire

Durée estimée : 2h00 + dîner
Prix : 90€
Date et heure : lundi 20/01/2014, 17h30

75 **OLIVIER BELLIN**

Chef de l'Auberge des Glaziks, 2 étoiles à Plomodierm

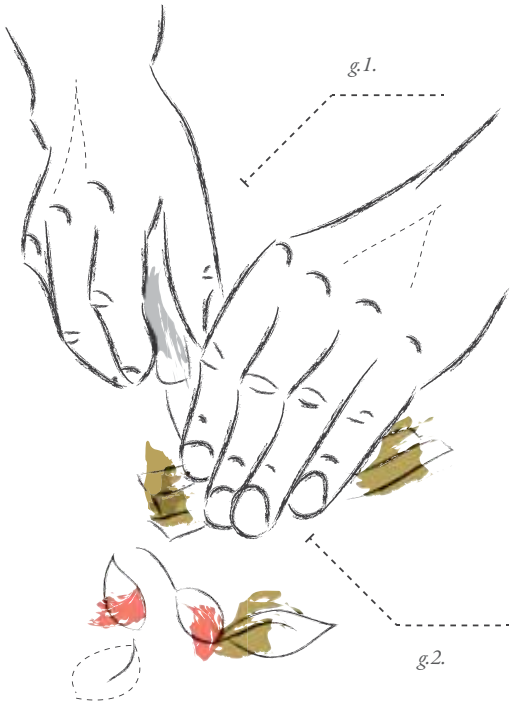
Durée estimée : 2h00 + dîner
Prix : 90€
Date et heure : lundi 17/02/2014, 17h30

76 **JORDI BORDAS SANTACREU**

Champion du Monde de la pâtisserie 2011, de Barcelone

Durée estimée : 2h00 + dîner
Prix : 90€
Date et heure : lundi 28/04/2014, 17h30

D'autres dates des Lundis des Grands Chefs à découvrir prochainement en mai, juin et juillet !



LES MARDIS LOCAVORES

"LA CUISINE RENNAISE, LA CUISINE D'OÙ JE VIS!"

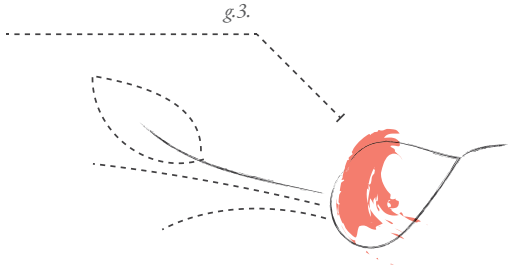
Un programme de démonstrations culinaires dans l'Amphi digital Jean Michel Lemétayer avec les chefs cuisiniers du Centre Culinaire Contemporain.

1 producteur, 1 produit, 3 recettes

Durée estimée : 1h30
Prix : 20€
Date et heure : à déterminer

Les participants aux démonstrations culinaires repartent avec les fiches recettes.

20 personnes minimum



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CONDITIONS GENERALES DE VENTE A DISTANCE

1. APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE
1.1- Les présentes conditions générales de ventes (CGV) s'appliquent aux services vendus en France Métropolitaine par la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN - 8 rue Jules Maillard de la Gournerie - CS41208 - 35012 Rennes cedex, immatriculée au RCS de Rennes : SIRET 535 288 708 00014
Et dont le capital social s'élève à 281.000 euros, par courrier ou par téléphone (les
commandes via les sites Internet : www.cercleculinaire.com et www.centreculinaire.com étant encadrées par les conditions générales de vente figurant sur ces sites).
1.2- En conséquence, le fait de passer une réservation implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces CGV à l'exclusion de tout autre document en contradiction avec ces CGV.
1.3- Aucune condition particulière ne peut, sans acceptation formelle et écrite de la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, prévaloir sur les présentes conditions. Toute condition contraire opposée par l'acheteur sera donc, à défaut d'acceptation écrite expresse du vendeur, inopposable à la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.
1.4- Le fait que la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN ne se prévaut pas, à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions
générales, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une desdites conditions.
1.5 - Les présentes conditions générales de vente peuvent être modifiées à tout moment par la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN.
1.6 – Le client déclare avoir la capacité de conclure le présent contrat, dont les conditions générales de vente sont présentées ci-après, c'est-à-dire avoir la majorité légale et ne pas être sous tutelle ou curatelle.

2.OFFRE
2.1- Les services proposés à la vente par la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, sont ceux figurant sur les brochures remises au client.
Ces offres sont valables pendant la durée mentionnée sur les brochures.
2.2- Les photographies illustrant les services présentés sont utilisées à titre indicatif et non pas de valeur contractuelle.
La SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN s'engage à honorer les réservations reçues dans la limite des places disponibles et suivant leur ordre d'arrivée.

3. PRIX
3.1- Les prix indiqués sont exprimés en Euros TTC.
3.2- Tous les prix sont donnés sous réserve d'erreur typographique manifeste. Si une erreur devait survenir la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN contactera le client pour lui indiquer que la commande sera facturée aux conditions corrigées.
En cas de refus des conditions corrigées, le client sera libre d'annuler la commande corrigée sans pénalité, après l'avoir expressément demandé par écrit à la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN.
3.3-Pour les particuliers et seulement à titre individuel (par une seule et même personne pour des thèmes différents), une remise de 10 euros sera obtenue tous les 2 cours achetés à déduire dès le 3ème cours suivi (offre valable sur le 3ème, 6ème, 9ème, etc…).

4. CONDITIONS DE REGLEMENT
4.1- Le prix des services commandés est payable en totalité dès l'envoi du bon de commande :
•par carte bancaire de type :
CB - Visa – Mastercard
Le client est tenu de fournir : le type de carte de paiement, le numéro de la carte, la date
d'expiration et le cryptogramme visuel.
Le client garantit être pleinement habilité à utiliser ladite carte et que celle-ci donne accès à des fonds suffisants pour couvrir tous les coûts résultant de sa commande.
La carte du client sera débitée 1 jour calendaire suivant sa commande.
•par chèque bancaire sous 4 jours à compter de la réservation téléphonique. Passé ce délai, cette réservation sera annulée.
4.2 La SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN se
réserve le droit de suspendre ou de clôturer le compte d'un client qui contreviendrait aux dispositions des présentes CGV.
Toute personne dont le compte aurait été suspendu ou clôturé ne peut passer commande auprès de la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN sans l'autorisation préalable de cette dernière.
La SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN se réserve notamment le droit de refuser une réservation émanant d'un client qui n'aurait pas réglé totalement une commande précédente ou avec lequel un litige ne serait pas résolu.

5.COMMANDE
Après avoir réservé vos cours et avoir complété les renseignements relatifs à votre identification sur le bon de commande qui vous a été adressé, vous
devrez nous retourner ce bon de commande accompagné de votre règlement sous 4 jours à compter de la date de réservation téléphonique. Passé ce délai, cette réservation sera annulée.
Vous devrez renseigner l'ensemble des champs obligatoires précisés sur le bon de commande et nous le retourner par voie postale, y compris en cas de commande par téléphone.
Un numéro de commande vous sera attribué. La commande est prise en compte à la date de réception dans nos locaux du bon de commande signé par le client.

6.DELAI DE RETRACTATION
6.1- Le délai de rétractation accordé au client sur l'achat des cours, dans le cadre de la loi (article L. 121-20 du Code de la consommation), est de 7 (sept) jours francs à compter de l'acceptation de l'offre de service.
Durant ce délai, le client peut annuler, sans pénalité, sa commande depuis son propre compte client. Le client sera remboursé des sommes versées en contrepartie de l'annulation de sa commande.
6.2- Toute demande de rétractation devra être signalée par le client, en envoyant à la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN un courrier ou email à sguy@centreculinaire.com faisant apparaître son numéro de client et la référence de la commande.
6.3- Passé ce délai de rétractation, une annulation de réservation ne pourra intervenir au moins 3 jours ouvrables précédant le cours sans faire l'objet d'une retenue de 10 euros (la somme restante sera disponible, un an, sous forme d'avoir à condition de recevoir l'accord express de la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN).
En cas de non respect de ce délai, l'intégralité du montant ne sera pas restituée.
6.4- La possibilité d'invoquer le droit de rétractation visé ci-dessus disparaît dans l'hypothèse où le client a commencé à suivre les cours en cause avant la fin du délai de sept jours.

7.FORCE MAJEURE
En cas de grève des transports, de même qu'en cas de grève à l'intérieur de nos établissements ou chez nos fournisseurs, ainsi qu'en cas d'émeutes, de guerre, d'attentat, de manque de matières premières ou énergétiques, ou pour tout autre cas de force majeure, la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN pourra suspendre leurs prestations, et résilier tout ou partie des réservations en cours, sans que le client ne puisse réclamer aucune indemnisation.
En cas d'annulation d'un cours par la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, le montant du cours fera l'objet d'un avoir d'une validité d'un an ou d'un remboursement.

8.SECURISATION ET CONFIDENTIALITE DES DONNEES
Les informations que nous vous demandons lors de votre commande sont nécessaires à notre société.
Elles sont enregistrées dans notre fichier de clients et peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de notre service clientèle sguy@centreculinaire.com
Ces informations sont destinées à la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN.
Nous pouvons être amenés suivant les indications que vous nous aurez communiquées :
• à utiliser ces informations à des fins de prospection.
Vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant (loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978). Pour toute demande, adressez-vous à : sguy@centreculinaire.com

9. BONS CADEAUX
Les bons cadeaux sont valables pour une des prestations présentées dans le programme de la SAS CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN. Il ne peut être échangé contre des prestations ne figurant pas dans notre programme de cours de cuisine. Les bons cadeaux sont valables un an à la date d'émission et la somme totale doit être utilisée dans cette période. Le ou les cours de cuisine doivent être pris avant ou jusqu'à la date finale et ce dans la ville où a été effectué l'achat du bon cadeau. En cas de non-utilisation, de perte ou de destruction d'un ou des bons cadeaux, ni l'acheteur, ni le bénéficiaire ne pourront prétendre à un report ou à un échange ou à un remboursement même partiel.
Vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données vous concernant (loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978). Pour toute demande, adressez-vous à : sguy@centreculinaire.com

Coordination
Freddy THIBURCE

Programmation
Conception
Sandrine GUY
Thierry BRYONE

Photos
Franck HAMEL
Claude HERLÉDAN
Olivier MARIE
Amélie ROCHE

Stylisme culinaire
Alexandra BEAUVAIS

Création graphique
Virginie BRÉGEON

LES PARTENAIRES

C'est la volonté de toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs et à l'évolution des pratiques culinaires qui lie le Centre Culinaire Contemporain à ses partenaires de l'Ecole Gault&Millau :

LE BEURRE PROVOCATEUR DE GOÛT

PYREX Miele

KENWOOD DeLonghi Living innovation

Guy Degrenne CUISINES MOREL

L'école Gault&Millau prend le relais du Cercle Culinaire de Rennes, créé en 1994 et précurseur, en France, du loisir culinaire et populaire. Une expérience impulsée par l'interprofession laitière qui aura permis le déploiement du réseau national des Cercles Culinaires de France proposant des cours de cuisine pour tous dans une cinquantaine de villes en France.

CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

COURS DE CUISINE DE QUALITÉ DEPUIS 1994
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES AGRÉÉES
150 PROFESSEURS DE CUISINE ASSOCIÉS

ÉCOLE
Gault&Millau
l'expert gourmand

découvrir

CENTRE
CULINAIRE
contemporain

cuisiner, co-créer, tester,
se régaler… et bien plus encore!

L'école Gault&Millau prend le relais
du Cercle Culinaire de Rennes
au 8, rue Julles Maillard
de la Gournerie sur la
Technopole Atalante Champeaux
(en face de la Maison de l'Agriculture)

www.cercleculinaire.com
Parking gratuit sur place
sguy@centreculinaire.com
Tel. 02 99 31 45 45